

# Super Steam 手作り豆腐

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：2台分

(流し型)

## 写真

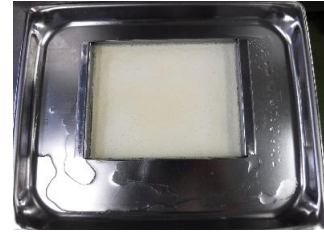
盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は型1台分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1台分)

無調整豆乳	540 g
にがり	27 g
濃口醤油	適量
小ねぎ (小口切り)	適量
生姜 (すりおろし)	適量

栄養成分 エネルギー 271 kcal ・ たんぱく質 21.3 g ・ 脂質 10.9 g ・ 炭水化物 20.7 g ・ 食塩 5.5 g

## 作業手順

下 処 理	① 小ねぎはカットし、生姜はすりおろす。
	② ボウルで無調整豆乳とにがりを混ぜ合わせ、シワでこす。
加 熱	③ 型に②を流し、ホテルパンに並べ、結露除けをし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 25mm 調理設定 スチーム ・ 85℃ ・ 30分 ・ 風量2
	④ プラストチャーで冷却する。 使用ホテルパン 25mm 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
提 供	⑤ 好みの大きさにカットし、器に盛付け、①の小ねぎを散らし、生姜を添え、醤油をかける。

## 調理のポイント

- ・ 型は11.5cm×14cmを使用。
- ・ 無調整豆乳は大豆固形成分10%以上のものが望ましい。
- ・ にがりの種類によって、量を調節する。
- ・ 加熱前の表面の泡は取り除くとよい。
- ・ 流し缶や耐熱容器の大きさや材質によって、加熱時間を調節する。
- ・ 手順③の際、結露除けとしてホテルパンを上棚に入れるとよい。

